

# 大鰐におけるもやし生産について

中 畑 順 子

## I はじめに

現在、生産施設の開発・輸送機関の発達により、一年を通じて簡単に野菜を入手できるが、かつては冬になると、特に雪国では、新鮮な野菜が不足していた。その冬野菜の少ないときに、青森県大鰐町では、江戸時代からもやしが生産され、津軽地方で食べられていた。

そこで、本研究では、「大鰐もやし」の生産が発達した要因と、生産・流通の現状を明らかにするとともに、今後の動向についても考察していく。

研究の方法としては、各種資料の分析、聞き取り調査を主とした。

## II 大鰐町の概観

### (1) 自然条件

大鰐町は、津軽地方の南端にあり、面積164.85km<sup>2</sup>、人口15,818人（1987年現在）の町である（図1）。当町を流れる河川の流域は、沖積地・河岸段丘を形成し、主要な農業生産の場である。大鰐町は山岳に囲まれているため、気象変化は大きい。

### (2) 社会条件

大鰐町は、農業と観光が町の2本柱となっている。

農業は、ほとんどが水田とりんごの複合経営である。しかし、生産性が高いともいえず、弱体化にあり、農外収入に頼らなければならない現状にある。

観光については、町内に温泉が湧出し、古くからの温泉地である。最近では、温泉を利用した施設や、スキー場を中心にスポーツレクリエーションの施設など、観光産業の進展に力を注いでいる。

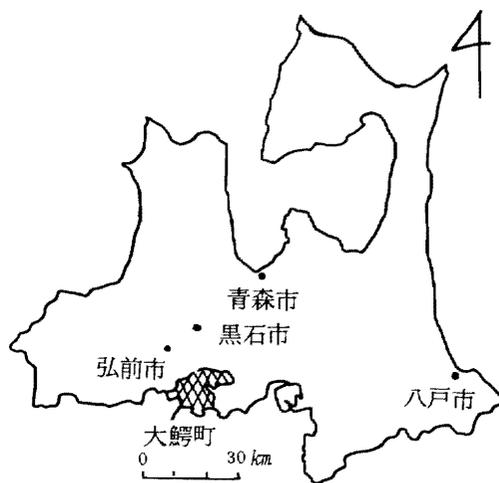


図1. 大鰐町の位置

### Ⅲ 大鰐におけるもやしの生産

#### (1) もやし生産の歴史

大鰐もやしは、いつごろからどのように栽培されてきたのか不明だが、江戸時代には栽培されていたようであり、津軽藩に献上した春の七草の中にはもやしが入っていたと言い伝えられている。

大鰐町は、地下1mも掘ると温泉が湧出し地温が高く、もやし栽培に適していた。その後昭和39年の源泉の統合により、地温が低下したが、生産農家には温泉利用の優先権が与えられ、生産が継続されてきた。現在は源泉から温泉を引き、栽培場の地中に温泉パイプを埋めて地温を高め、保温している。

昭和34年以前は、相当量のもやしが生産されていたが、昭和35年の大水害により栽培施設に被害をこうむったことや労働力不足のために、現在の生産農家は6戸だけとなっている。

#### (2) 大鰐もやしの現状

##### ① もやし生産の展開(表1)

大鰐もやしには豆もやしとそばもやしがあるが、以下では、生産量のほとんどを占める豆もやしについてみていく。

表1 もやし生産農家の比較

生産農家	A	B	C	D	E	F
職 業	農業 水田 40a りんご 20a 畑 20a	農業 りんご 20a	農業	建設業	農業 りんご 70a 畑 20a	農業 りんご 130a 温泉客舎
もやし生産をはじめた時期 現在、何代目	明治20年ころ 3代目	大正10年ころ 2代目		わかっているだけで 3代目	昭和10年ころ 2代目	慶応年間 4代目
もやしを生産する期間	11月～5月	10月～5月	11月～5月	11月～5月	11月～3月	11月～5月
もやし栽培場の規模	48坪	40坪		35坪	40坪	70坪
1日の取量	55kg	35kg	35kg	30kg	45kg	
もやし生産の時間	午前3時～8時	3時～8時	4時～7時	2時～10時	3時～9時	3時半～7時
労働者(年齢)	男(71)、女(66) 男(41)、女(38)	男(63)、女(59)	男(65)、女(60)	男(56)、女(49)	男(53)、女(49)	男(67)、女(58) 男(35)
雇っている人						女(63)、女(63)
出荷先	スーパー、八百屋	スーパー	スーパー	スーパー	スーパー、八百屋	スーパー、八百屋
出荷方法	小売店へ直接卸す 行商	小売店へ直接卸す 買い付けに来る	小売店へ直接卸す	小売店へ直接卸す 買い付けに来る、行商	小売店へ直接卸す	小売店へ直接卸す 買い付けに来る
決済方法	現金取り引き					

聞き取り調査による(1989年11月)

もやし生産農家(「もやし屋」)は、温泉街に存在する(図2)。6戸のうち、5戸は兼業農家、1戸は建設業との兼業である。

もやしの生産期間は、10・11月から5月までで、冬季のもやし作りにより、出稼ぎに行かなくてもよいという。寒期だけ生産されるのは、5月になり暖かくなると、マメが緑化しやすくなり、商品価値が落ちるからである。

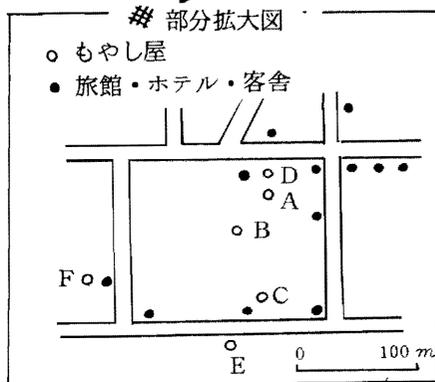
もやしの栽培場には、栽培専用のもやし小屋が独立したもの（図3）と、住居の地階を栽培場にして地中を40cm掘り下げた半地下式のもの（図4）がある。もやし栽培場の中には、もやしを栽培する土室、湯汲み場、土置き場、もやしを束ねる作業場などがある。もやし生産は豆まきから収穫まで1週間かかるため、7日分の土室を作り、1日1つの土室から収穫して、7日ひとまわりの連作を行っている生産農家が多い。

豆もやしの原料は、大豆の一種のこはちまめ小八豆で、これは、生産農家が減反による転作物として作っている。一部は秋田県大館市や青森県南部地方（県東部）の農家に委託している。

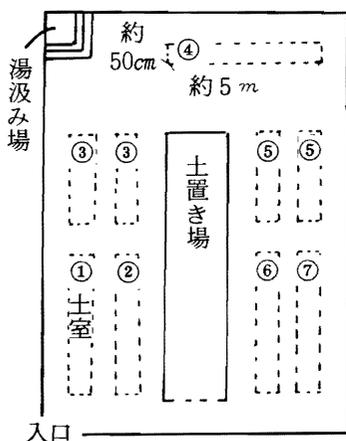
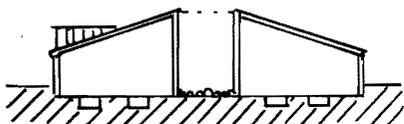
もやしの生産量は、6戸全体で1日約350kgである。しかし、気温や地中の温度により成長が遅くなるなど、収量変化は大きい。生産量は、生産農家の減少、生産規模の縮小などにより、年々減少傾向にある。

生産農家Eでは、1年間の売上金が約165万円、必要経費は約40万円である。1番経費のかかる保温代は温泉の使用料がただであるため、1シーズンの収益は、労賃抜きで125万円くらいになり、1日では約7千円となる。

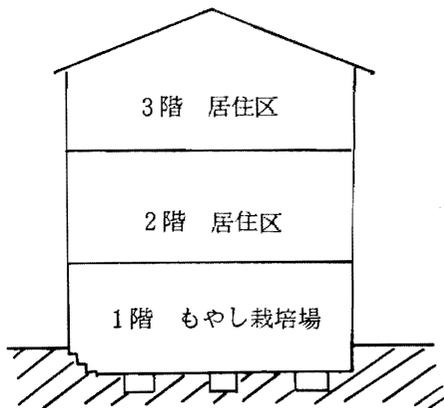
労働時間は、朝の出荷に間に合わせるため、午前3時ころから9時ころまでで、朝早い仕



（昭和63年度 青森県諸職民俗調査票を修正）  
図2. 大鰐町市街概要図



（昭和63年度 青森県諸職民俗調査票を修正）  
図3. もやし小屋（農家A）（上図）  
その平面図（下図）



（昭和63年度 青森県諸職民俗調査票による）  
図4. もやし小屋兼住居（農家D）

事である。朝が早い上に寒期の仕事であるため、後継者が育ちにくい。

## ② もやし栽培の過程

生産農家Aを例に、もやしの栽培過程をみていく。

〔1〕豆をまく前日、発芽を促すため、小八豆を1昼夜水に浸けて水を吸わせる。

〔2〕土室のもやし栽培に使用した土を完全に取り除く。これは、もやし生産の期間中、土を休ませることがなく、肥料や農薬を使用しないので、病害防止のため一作ごとに新鮮な土と交換しなければならないからである。

そして、土室の外壁の一面から掘り採った土と土置き場の土を深さ15cmくらい敷きもやし床を作る。この一面は一作ごとに順次掘り採っていく(図5)。土をとったあとは、使用した古土で埋め戻す。

〔3〕ふるいにかけて土をもやし床の上に厚さ約2cmまんべんなく敷く。その上に豆を床上が見えなくなるまでびっしり敷きつめ、同一方向にならす。また、その上にふるった土を厚さ2cmくらいかける。そして、湯をまんべんなくかけて落ちつかせて、わら・土などでおおいをして、寒さから守る。(図6)。

〔4〕豆をまいて4日目に、保温のために温泉の湯をかける。その時の湯の量は、生育度をみて調整する。

〔5〕豆をまいて7日目に、もやしを掘り上げ、わらで仮り束ねして、湯で洗う。

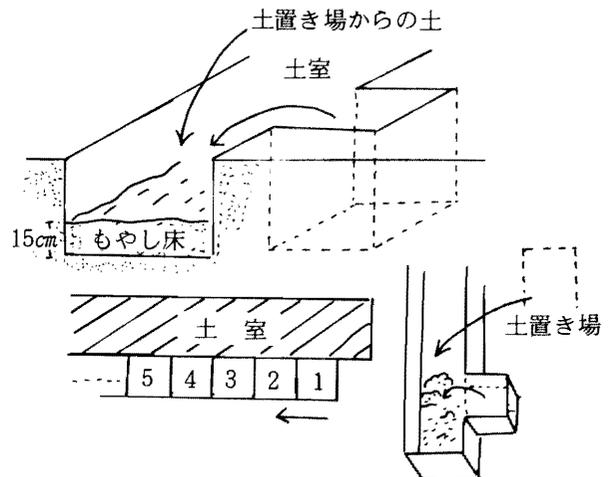
〔6〕湯洗いしたもやしをわらで約350gずつに束ねて、もやしは製品となる。

〔1〕から〔5〕は男の人の仕事で、腰をまげっぱなしのきつい作業である。一方、小束作りは女の人の仕事で、時間のかかる作業である。

## (3) もやしの流通

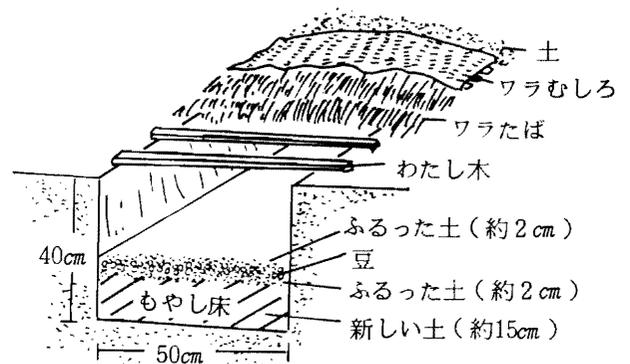
もやしは1束90円で、生産農家が個々に出荷している。出荷先は、大鰐町やその周辺地域のスーパーや八百屋である(図7、図8)。

もやし生産者は、大鰐町内へは小売店へ直接卸している。そして、周辺地域へは、食品業I社が



(昭和63年度 青森県諸職民俗調査票を修正)

図5. もやし床作り



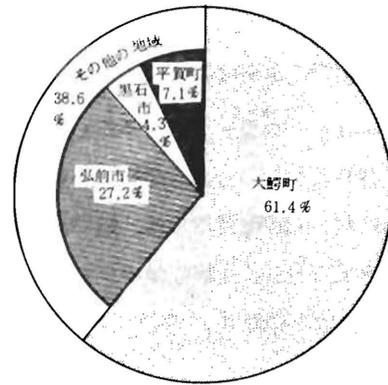
(昭和63年度 青森県諸職民俗調査票を修正)

図6. 土室の構造

4戸の生産農家から買い取り卸している。また、大鰐町内に住むSと生産農家Aも弘前市内の市場に卸している。さらにN市場のg店は、ときどき少量ではあるが他の小売店へ卸している。

決済は、毎日現金取り引きだが、小売店によっては10日ごとにまとめて行っている。

もやしは、いたみやすく、長期保存することができないため、遠方へは出荷できず、大鰐町や周辺の市町に限定されている。



(聞き取り調査による 1989年11月)

図7. 出荷地域

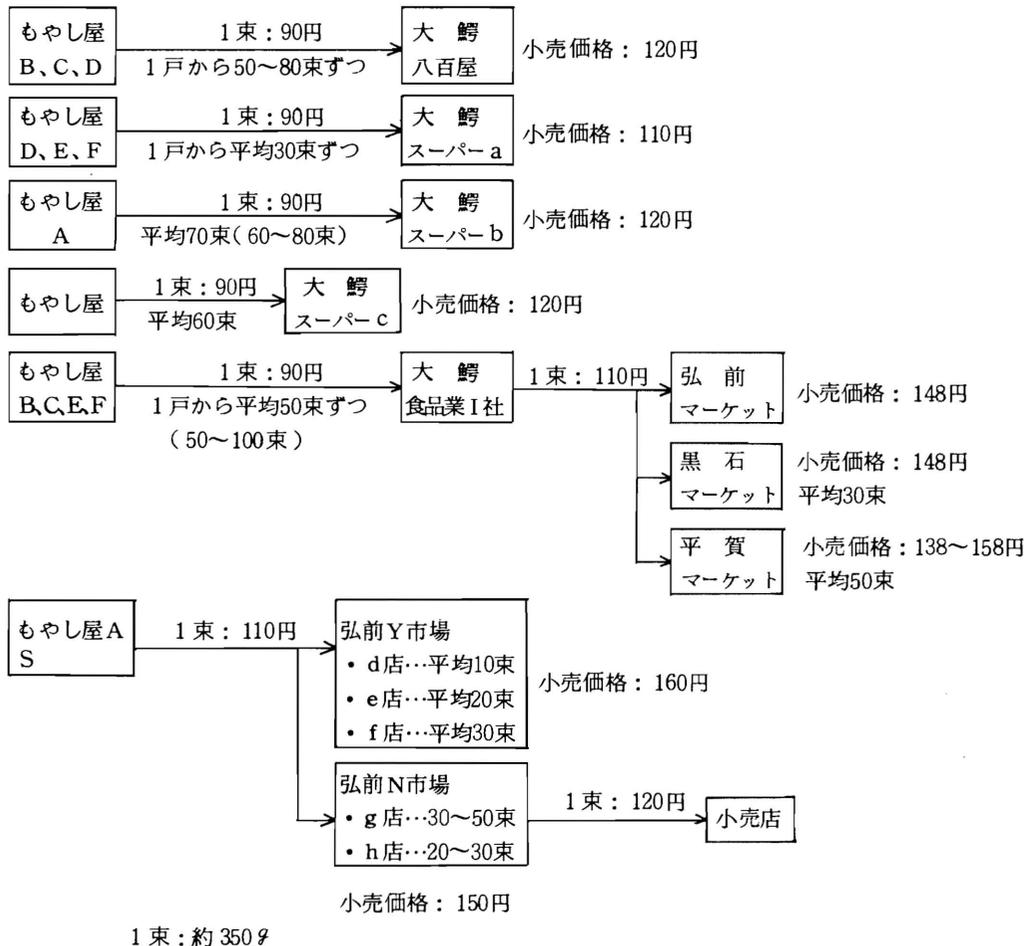


図8. もやしの流通 (1日)

(聞き取り調査による 1989年11月)

## Ⅳ もやし生産の問題点と今後

もやし生産の深刻な問題は、後継者がいないことである。これは、寒い時期の朝早い仕事で、腰をまげっぱなしの重労働にもかかわらず、収益が高くないため、若者が後を継がないからである。また、日もちが悪いという問題点から、出荷地域も限定されてしまう。

それに対し大鰐町役場では、昭和59年にもやし大規模生産団地建設を計画した。しかし、役場の水耕栽培案に対し、生産者側の土で栽培したいという意見の違いから実行されなかった。また、日もちの悪さ改良のため、真空パックの利用を考えているが、設備投資の問題があり、実行にはいたっていない。

もやし生産の今後として、大鰐町もやし組合の活用が考えられている。これは、現在ただの情報交換だけで、その機能ははたされていない。よって、組合による共同出荷やピーアールなど組合の活動を考えるべきである。

もやし生産は、生産量が減少し、後継者不足で、このままではなくなってしまうかもしれない。ところが、生産農家は現状に満足しており、今後についてほとんど考えていない。よって、生産者の積極的な姿勢が必要である。

役場では温泉を利用して、昭和61年から63年までは春菊・みつばを、現在は蘭を栽培している。今後は、豊富な温泉の湯を利用した作物栽培も考えられる。

## Ⅴ ま と め

大鰐のもやし生産は、温泉熱を利用し江戸時代から、冬のビタミンC補充の野菜として生産されていた。また、温泉客・スキー客による宿泊施設や飲食店からの需要とも密接な関係がある。もやしは寒期だけの生産で、稲作やりんご生産から手があく時期のため、労働力の確保も発展の要因となっている。

しかし、もやし生産は後継者が育たず規模を縮小したり、日もちの関係で出荷地域が制限されている。

そのような現状の中で、今後の伸びは期待できず、大鰐もやしはなくなってしまう危惧がある。よって、もやしをなくさないためにも、生産農家が協力した積極的な姿勢が必要になってくる。今後の動向に期待したい。

最後に、本稿を作成するうえで多くの御指導をいただいた今井先生、水野先生、後藤先生と、調査・資料収集に御協力いただいた大鰐町役場、大鰐町農協、大鰐もやしの生産農家の方々に厚く御礼申し上げます。

### 【参考文献・資料】

- 青森県教育委員会（1989）：青森県諸職民俗調査票
- 大鰐町役場（1984）：大鰐町総合振興計画
- 加茂宗博（1986）：東北町のナガイモ生産について —その現状と将来—  
弘大地理22， 12～16
- 菊地俊夫、永井尚寿（1986）：群馬県下仁田町におけるねぎの生産形態  
新地理34—1， 11～23
- 坂本英夫（1975）：「野菜生産の立地移動」 大明堂
- 館合伸哉（1989）：田子町のニンニク生産  
弘大地理25， 33～37
- デイビット・グリック（1986）：「農業地理学入門」 原書房